Speiseplan

03. Woche vom 12.01.2026 bis 18.01.2026

	"Live-Cooking" Gerichte (12:00 - 14:00 Uhr)
	"Live-Cooking" Gericht
Montag 12.01	10,90 € **Norwegischer Räucherlachs** A: F **mit einer Meerrettich-Dill Creme** A: M-Lak, Sel, Sen, Z: 2 **auf Kartoffelrösti** **und Eissalat** *Ei:46 g, Fe:59 g, ge:10 g, ge:0 g, 3950 kJ, 947 kcal, Ko:8 g, Ko:52 g*
Dienstag 13.01	9,50 € **Penne "al arabiata"** A: G, G-Wz, M-Lak **scharfe Tomatenkräutersoße, mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Kapern.** Z: 15, 1, 9 **dazu frischer** **Grana Padano Käse** A: Ei, M-Lak, Z: 1 *Ei:49 g, Fe:123 g, ge:16 g, ge:0 g, 6929 kJ, 1669 kcal, Ko:4 g, Ko:87 g*
Mittwoch 14.01	11,50 € **"Crunchy Chickenburger" mit Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade, Rucola, Gurke und Tomate** A: G, G-Wz, Sen, Ei **dazu mini Ofenkartoffeln** A: M-Lak **und ein Curry-Mayonnaise Dip** A: Sen, Ei *Ei:49 g, Fe:125 g, ge:42 g, ge:0 g, 7728 kJ, 1858 kcal, Ko:6 g, Ko:130 g*
Donnerstag 15.01	9,10 € **Salbeibutter-Schupfnudelpfanne mit Speck und mediterranem Gemüse** A: G, G-Wz, Ei, M-Lak, Z: 1, 2, 9, 16 *Ei:26 g, Fe:134 g, ge:19 g, ge:0 g, 6896 kJ, 1671 kcal, Ko:4 g, Ko:83 g*
Freitag 16.01	11,50 € **Gebratenes Schollenfilet** A: Ei, F, G, G-Wz **in einer Dill Rahmsoße** A: Sen **an Kartoffelpüree** A: M-Lak, Z: 2 **und Möhren-Zwiebelgemüse** A: M-Lak *Ei:48 g, Fe:127 g, ge:30 g, ge:0 g, 7220 kJ, 1738 kcal, Ko:4 g, Ko:94 g*

Allergene: F: Fisch, M-Lak: Milch einschließlich Laktose, Sel: Sellerie, Sen: Senf, G: Gluten, G-Wz: Weizen, Ei: Ei

Zusatzstoffe: 2: mit Antioxidationsmittel, 15: geschwärzt, 1: mit Konservierungsstoff, 9: beinhaltet Nitrite/ Nitrate, 16: mit Phosphat